

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI *GREEN PRACTICE*
DALAM PEMBUATAN JAJA BALI
PADA *RESTAURANT GARDEN TERRACE*
UNTUK Mendukung *GREEN HOTEL*
DI KOMANEKA RESORT UBUD**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ida Ayu Puspaari
NIM.2315854014**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI *GREEN PRACTICE*
DALAM PEMBUATAN JAJA BALI
PADA *RESTAURANT GARDEN TERRACE*
UNTUK MENDUKUNG *GREEN HOTEL*
DI KOMANEKA RESORT UBUD**



**Ida Ayu Puspaari
NIM.2315854014**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI *GREEN PRACTICE*
DALAM PEMBUATAN JAJA BALI
PADA *RESTAURANT GARDEN TERRACE*
UNTUK MENDUKUNG *GREEN PRACTICE*
DI KOMANEKA UBUD RESORT**

Skripsi ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan Manajemen Bisnis Pariwisata
di Politeknik Negeri Bali



**Ida Ayu Puspaari
NIM.2315854014**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI

Skripsi berjudul:

**IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE
DALAM PEMBUATAN JAJA BALI
PADA RESTAURANT GARDEN TERRACE
UNTUK MENDUKUNG GREEN HOTEL
DI KOMANEKA RESORT UBUD**

Skripsi ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan
Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
pada Rabu, 14 Agustus 2024

Dosen Pembimbing I,

Ni Ketut Bagiasuti, SH.,M.H.

NIP 197203042005012001

Dosen Pembimbing II,

Dr Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par

NIP 198409082008122004

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali



Dr Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par

NIP 198409082008122004

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPS

Skripsi berjudul :

IMPELEMENTASI GREEN PRACTICE DALAM PEMBUATAN JAJA BALI PADA RESTAURANT GARDEN TERRACE DI KOMANEKA RESORT UBUD

yang disusun oleh **Ida Ayu Puspaari (2315854014)** telah
dipertahankan dalam **Sidang Skripsi** di depan Tim Penguji
pada hari Rabu tanggal 14 Agustus 2024

	Team Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Nama Ni Ketut Bagiastuti, SH.,MH NIP 197203042005012001	
Anggota	Nama Drs I Gusti Putu Sutarma, M.Hum NIP 196412311990031025	
Anggota	Nama Ni Wayan Merry Nirmala Yani, S.Si., M.M NIP 199412162023212037	

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali



Dr Ni Ketut Bagiastuti, SST.Par., M.Par

NIP 198409082008122004



POLITEKNIK NEGERI BALI

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET, DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali – 80364
Telp. (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128
Laman: www.pnb.ac.id Email: poltek@pnb.ac.id

HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ida Ayu Puspaari

NIM : 3215854014

Program Studi : Manajemen Bisnis Pariwisata

Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

Menyatakan bahwa skripsi berjudul:

**Implementasi Green Practice dalam Pembuatan Jaja Bali
pada Restaurant Garden Terrace untuk mendukung Green Hotel
di Komaneka Resort Ubud**

Ditulis sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Manajemen Bisnis Pariwisata merupakan hasil karya saya. Semua informasi yang tercantum dalam skripsi yang berasal dari karya orang lain telah diberikan penghargaan dengan mencantumkan nama sumber penulis dengan benar sesuai norma, kaidah, dan etika akademik.

Apabila di kemudian hari diketahui bahwa sebagian atau keseluruhan tesis tersebut bukan karya asli saya atau terdapat kasus plagiarisme, saya dengan rela menerima konsekuensi pencabutan gelar akademik saya dan sanksi lainnya sebagaimana didalakan oleh Hukum Nasional Indonesia.

Badung, 26 April 2024



Ida Ayu Puspaari

KATA PENGANTAR

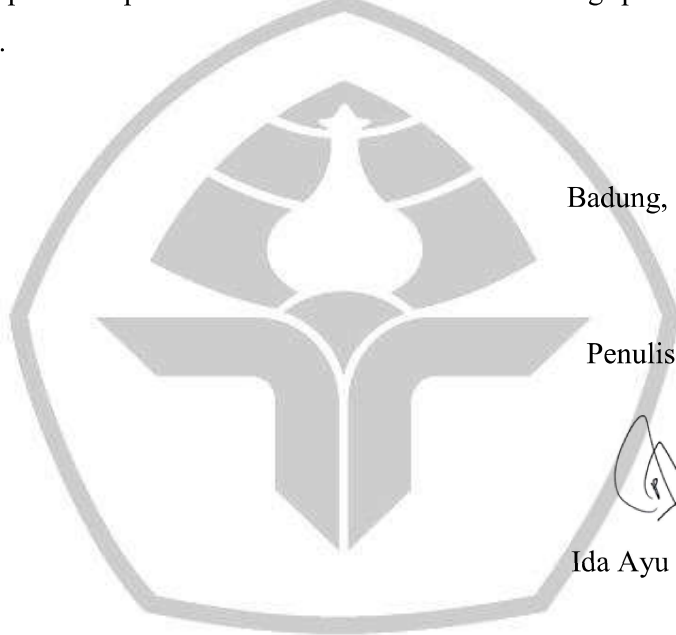
Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya yang dilimpahkan kepada penulis sehingga dapat menyusun Skripsi yang berjudul “Implementasi *green practice* dalam pembuatan jaja Bali pada Restaurant Garden Terrace untuk mendukung green hotel di Komaneka Ubud Resort” dengan baik dan penulis mampu menyelesaikan tepat waktu.

Skripsi ini ditulis untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan pendidikan Sarjana Terapan pada Program Studi S1 Terapan Manajemen Bisnis Pariwisata, Politeknik Negeri Bali. Pada kesempatan kali ini penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang terkait dalam pembuatan Proposal Penelitian dan telah memberikan dukungan baik secara moral, bimbingan serta doa. Ucapan terimakasih ini penulis sampaikan kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom. Selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menuntut ilmu dan menyediakan fasilitas sarana dan prasarana selama perkuliahan 4 tahun di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par sebagai Ketua Jurusan Pariwisata dan sekaligus sebagai Dosen Pembimbing II saya, yang telah memberikan kesempatan untuk menuntut ilmu dan menyediakan fasilitas sarana dan prasarana selama perkuliahan 4 tahun di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginia, S. Pd, M.Pd selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
4. Made Satria Pramanda Putra, S.H., S.E, M.M selaku Ketua Program Studi D4 Manajemen Bisnis Pariwisata yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu di Program Studi D4 Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Ni Ketut Bagastuti, SH., M.H. selaku Dosen Pembimbing 1 yang telah memberikan arahan dan bimbingan kepada penulis untuk menyelesaikan penelitian ini.

6. Bapak dan Ibu Dosen Pengajar Jurusan Parwisata Politeknik Negeri Bali yang telah sabar mengajar dan membimbing penulis dengan banyak ilmu pengetahuan selama mengikuti perkuliahan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Semoga Ida Sang Hyang Widhi Wasa atau Tuhan Yang Maha Esa, selalu memberikan perlindungan serta rahmat-Nya kepada semua pihak yang telah membantu kelancaran pembuatan dan penyelesaian skripsi ini. Akhir kata, penulis berharap skripsi ini dapat memberikan ilmu dan manfaat bagi para pembaca dan semua pihak.



Badung, 26 April 2024

Penulis

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Ida Ayu Puspaari', is written over the printed name.

Ida Ayu Puspaari

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

ABSTRAK

Ida Ayu Puspaari. (2024). Implementasi *Green Practice* dalam pembuatan Jaja Bali pada Garden Terrace Restaurant untuk mendukung *Green Hotel* di Komaneka Resort Ubud Skripsi: Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini telah disetujui dan diperiksa oleh Pembimbing I: Ni Ketut Bagiastuti, SH., M.H., dan Pembimbing II: Dr Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par.

Kata kunci: Implementasi *Green Practice*, *Green Hotel*, *Green Food*

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Implementasi *Green Practice* dalam upaya penerapan *green hotel*, *green food* pada *Garden Terrace Restaurant* di Komaneka Resort Ubud. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasi, wawancara, kuesioner, dan studi pustaka. Teknik analisis data menggunakan analisis deskriptif kualitatif untuk mengetahui penerapan *Implementasi Green practice* dalam pembuatan Jaja Bali pada *Garden Terrace Restaurant* di Komaneka Resort atau sudah mendukung *Green Hotel* dan *Green Food* atau belum. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Implementasi *Green Practice*, *Green Hotel*, *Green Food* telah diterapkan dengan sangat baik oleh Manajemen hotel, *Food and Beverage Departement* dan seluruh karyawan. Dalam penelitian ini peneliti berfokus terhadap *Food and Beverage Product (Green Food)* dan *Green Hotel*. Implementasi dilakukan dengan sangat baik yaitu dari 1 variabel dengan total 3 indikator dari 12 definisi variabel diantaranya sudah diimplementasikan dengan optimal dan terdapat 1 definisi variabel dari 3 indikator 21 definisi variabel *green product* dan *service* tidak bisa diterapkan karena atap dari *Garden Terrace Restaurant* memakai alang-alang yang sangat riskan terjadinya kebakaran sehingga dalam memasak di depan tamu (*live cooking*) masih memakai gas elpiji.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

ABSTRACT

Puspaari, Ida ayu. (2024). Implementation of Green Practice to making Jaja Bali at the Garden Terrace Restaurant to support the Green Hotel at Komaneka Resort Ubud Undergraduate Thesis: Tourism Business Management, Tourism Department, Politeknik Negeri Bali.

This undergraduate thesis has been approved by Supervisor I: Ni Ketut Bagiastuti, SH.,M.H. and Supervisor II: Dr Ni Nyoman Sri Astuti,SST.Par.,M.Par.

Keywords: Implementation of Green Practice, Green Hotel, Green Food

This research aims to determine the implementation of Green Practice in efforts to implement green hotels, green food at the Garden Terrace Restaurant at Komaneka Resort Ubud. The data collection methods used in this research are observation, interviews, questionnaires and literature study. The data analysis technique uses qualitative descriptive analysis to determine the implementation of Green practices in making Jaja Bali at the Garden Terrace Restaurant at Komaneka Resort or whether it supports Green Hotels and Green Food or not yet. The research results show that the implementation of Green Practice, Green Hotel, Green Food has been implemented very well by the hotel management, Food and Beverage Department and all employees. In this research the researcher focuses on Food and Beverage Products (Green Food) and Green Hotels. The implementation was carried out very well, namely from 1 variables with a total of 3 indicators from 13 variable definitions, some of which have been implemented optimally and there is 1 variable definition with green product and service indicators which cannot be applied because the roof of the Garden Terrace Restaurant uses thatch which is very risky. a fire occurred so that when cooking in front of guests (life cooking) LPG gas was still used

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

SKRIPSI.....	i
SKRIPSI.....	ii
SKRIPSI.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI	iv
HALAMAN PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPS	v
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
ABSTRAK	viii
<i>ABSTRACT</i>	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian	6
BAB II	8
KAJIAN PUSTAKA	8
2.1 Implementasi	8
2.2 <i>Green Practice</i>	8
2.3 <i>Restaurant</i>	10
2.4 <i>Kitchen</i>	12
2.4.1 Syarat – syarat <i>Kitchen Hotel</i>	13
2.4.2 Klasifikasi dapur.....	14

2.4.3 Klasifikasi Peralatan Dapur	14
2.5 <i>Food and Beverage product</i>	16
2.6 <i>Green Hotel</i>	17
2.7 Penelitian sebelumnya	19
BAB III.....	23
METODE PENELITIAN	23
3.1 Lokasi Penelitian dan periode penelitian.....	23
3.2 Objek Penelitian	23
3.3 Identifikasi Variabel	23
3.4 Jenis Data dan Sumber Data.....	25
3.4.1 Jenis Data	26
3.4.2 Sumber Data	26
3.5 Metode Penentuan Informan Kunci.....	28
3.6 Metode Pengumpulan Data.....	28
3.6.1 Observasi	29
3.6.2 Wawancara.....	29
3.6.3 Dokumentasi.....	30
3.6.4 Studi Pustaka	30
3.7 Teknik Analisis Data Deskriptif Kualitatif.....	30
Gambar 3.1 Data Analysis Process.....	31
3.7.1 Reduksi Data	31
3.7.2 Penyajian Data	31
3.7.3 Kesimpulan dan Verifikasi	32
BAB IV	33
PEMBAHASAN	33
4.1 Gambaran Umum Perusahaan	33
4.1.1. Sejarah Komaneka Resort Ubud	33
4.1.2. Fasilitas Komaneka Resort Ubud.....	35
4.1.3. Struktur Organisasi.....	39
4.2 Hasil dan Pembahasan.....	43
4.2.1 Implementasi green practice dalam pembuatan jaja Bali di Restaurant Garden Terrace Komaneka Resort Ubud	43
4.2.2. Implementasi green practice dalam pembuatan jaja Bali di Restaurant	57
BAB V.....	76
KESIMPULAN DAN SARAN	76
5.1 Kesimpulan	76

5.2 Saran	77
DAFTAR PUSTAKA.....	78
LAMPIRAN.....	80



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 2.6 Variabel dan Indikator Green Hotel.....	19
Tabel 3. 1 Variabel dan Indikator Green Practice	24
Tabel 3.2 Variable Green Hotel	25
Tabel 4. 1 Tipe Kamar di Komaneka Resort Ubud.....	36
Tabel 4. 1 Keseuaian Indikator Green Practice dengan Indikator Green Hotel...	71
Tabel 4.2.1 Indikator green practice yang mendukung indicator green hotel.....	72



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Data Analysis Proses.....	31
Gambar 4. 1 Komaneka Resort Ubud	35
Gambar 4.2 Monkey Suite Room	36
Gambar 4.3 Pool Villa.....	36
Gambar 4.4 Garden Terrace Kitchen	37
Gambar 4.5 Pandan Wangi SPA	38
Gambar 4.6 swimming pool out door	39
Gambar 4.7 Struktur Organisasi Komaneka Resort Ubud	40
Gambar 4.8 lampu LED di kantor-kantor	45
Gambar 4.9 pengharum toilet alami.....	47
Gambar 4.10 recycle ranting kayu	48
Gambar 4.11 gembas dan botol isi ulang.....	50
Gambar 4.12 sayur asem.....	51
Gambar 4.13 ikan bumbu kunyit.....	53
Gambar: 4.14 tempe rujak jrungga.....	53
Gambar: 4.15 sisa makanan dari tamu	54
Gambar: 4.16 jaja laklak pewarna alami.....	55
Gambar 4.17 sampah organik di dapur	56
Gambar: 4.18 makanan yang berkualitas	57
Gambar: 4.19 Bahan makanan di dalam wadah.....	58
Gambar 4.20 sampah organik an organik	59
Gambar 4.21 tong sampah sidu.....	60
Gambar 4.22 lampu neon di dapur.....	61
Gambar 4.23 penyedot asap di atas kompor	61
Gambar 4.24 Tag makanan dari daun karet	62
Gambar 4.25 folder menu dari daun pandan.....	63
Gambar 4.26 straw bambu	64
Gambar 4.27 Piring Kayu	65
Gambar 4.28 Alas daun pisang.....	65

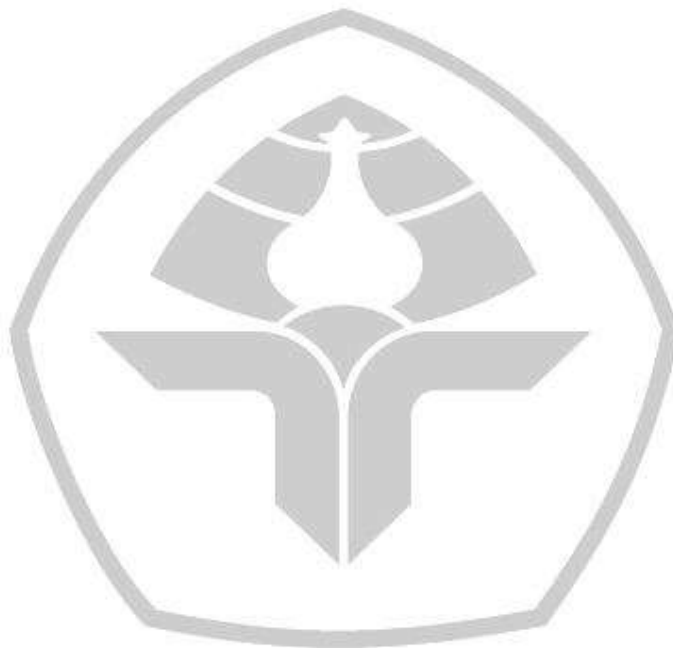
Gambar 4.29 kertas rumput.....	66
Gambar 4.30 stavolt komputer.....	69
Gambar 4.31 heating lamp.....	70



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Tabel Pedoman Wawancara Chef De Partie	80
Lampiran 2 Tabel Pedoman Wawancara Commis.....	80
Lampiran 3 Tabel Pedoman Wawancara Housekeeping	81
Lampiran 4 Profil Informan	81
Lampiran 5 Dokumentasi Kegiatan Wawancara.....	89



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pariwisata merupakan salah satu industri yang memiliki pertumbuhan pesat. Setiap negara di dunia berupaya mempromosikan daya tarik wisata yang dimiliki untuk menarik wisatawan sebanyak mungkin sehingga menjadi sumber devisa negara. Selama 60 tahun terakhir, pariwisata telah menjadi salah satu sektor ekonomi dengan pertumbuhan sangat pesat (*United Nations World Tourism Organization - UNWTO, 2006*).

Perkembangan pariwisata tentu akan memberikan dampak bagi kehidupan sosial, budaya dan ekonomi bagi setiap destinasi yang mengembangkannya. Namun, perkembangan pariwisata juga dapat menimbulkan dampak negatif bagi lingkungan jika tidak dikelola dengan baik. Oleh karena itu, konsep green hotel menjadi penting untuk diimplementasikan. Meningkatnya kesadaran masyarakat akan kelestarian lingkungan, menyebabkan munculnya upaya untuk mengurangi dampak dari kerusakan lingkungan, salah satu upaya mencegah kerusakan lingkungan yaitu dengan menerapkan *green practice*.

Green practice adalah tindakan untuk melindungi lingkungan dan produk yang dihasilkan minim pada kerusakan lingkungan (Iskandar Yahya Arulampalam Kunaraj P.Chelvanathan, 2023). Penerapan *green practice* bertujuan untuk mencegah kerusakan lingkungan selain itu juga dapat ditujukan untuk memajukan perekonomian penduduk lokal dan juga menjunjung tinggi pada kepuasan pelanggan. Menurut Schubert dalam (Pranata et al., 2022) *Green*

practice terdiri dari *green action* (kegiatan yang bertujuan melindungi dan memberikan dampak positif kepada lingkungan), *green food* (bahan makanan lokal dan organik yang mendukung lingkungan untuk jangka panjang ke depan), *green donation* (upaya akomodasi untuk menyumbang dana, ikut serta dalam proyek komunitas, dan mengedukasi masyarakat tentang dampak kerusakan lingkungan) dari penerapan *Green Practice* diharapkan dapat memberikan dampak positif kepada lingkungan dan juga masyarakat lokal dan tentunya demi mendukung dan ikut serta dalam memajukan *sustainability*.

Pembangunan berkelanjutan bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat, untuk memenuhi kebutuhan dan aspirasi manusia. Sementara pariwisata berkelanjutan atau *Sustainable Tourism* adalah pariwisata yang berkembang sangat pesat, termasuk pertambahan arus kapasitas akomodasi, populasi lokal dan lingkungan, dimana perkembangan pariwisata dan investasi – investasi baru dalam sektor pariwisata seharusnya tidak membawa dampak buruk dan dapat menyatu dengan lingkungan, jika kita memaksimalkan dampak yang positif dan meminimalkan dampak negative. Beberapa inisiatif dan kebijakan telah dilakukan oleh pemerintah untuk mengatur pertumbuhan pariwisata agar menjadi lebih baik dan menempatkan pendekatan akan *sustainable tourism* sebagai prioritas, karena usaha atau bisnis yang baik dapat melindungi sumber sumber atau asset yang penting. Konsep Pariwisata tentu ingin memberikan pemahaman kepada setiap pelaku dan masyarakat pariwisata bahwa pariwisata tidak hanya untuk sekarang tetapi juga dibutuhkan dimasa depan.

Green Hotel sebagai salah satu bentuk akomodasi yang dilengkapi dengan berbagai fasilitas pendukung di dalamnya dengan kompleksitas pengelolaan dan keragaman sumber daya yang digunakan dalam pengelolaannya merupakan salah satu fasilitas penting bagi pengembangan industri Pariwisata. Keragaman fasilitas yang ada di hotel seperti berbagai *type* kamar, Restoran, *Bar*, *Laundry*, kolam renang, SPA dan fasilitas pendukung lainnya tentu dalam operasionalnya akan membutuhkan begitu banyak sumberdaya dan tentunya juga akan menghasilkan limbah baik padat maupun cair yang cukup banyak.

Pengelola hotel penting untuk mengimplementasikan konsep pariwisata berkelanjutan melalui berbagai kebijakan pengelolaannya, dari sekian banyak fasilitas yang ada seperti diungkapkan diatas maka Restoran adalah salah satu fasilitas yang ada serta membutuhkan berbagai sumberdaya baik alat maupun bahan yang kompleks bagi operasionalnya sesuai dengan menu-menu serta konsep restoran yang ditawarkan. Karena hampir sering di jumpai tamu atau orang yang berkunjung ke hotel hanya ingin menikmati makanan atau minuman yang disiapkan oleh *Food and Beverage Product*.

Komaneka Resort Ubud sendiri merupakan hotel yang mengusung konsep *green hotel* sejak awal berdirinya. Konsep *green hotel* ini merupakan upaya untuk mewujudkan keseimbangan pembangunan yang terintegrasi bagi perkembangan pariwisata di Bali. Salah satu restoran yang dimiliki oleh Komaneka Resort Ubud adalah Restoran Garden Terrace. Restoran Garden Terrace merupakan salah satu restaurant yang mengimplementasikan konsep *green practice* dalam operasionalnya. Salah satu bentuknya adalah dengan mengangkat jaja Bali (kue

tradisional Bali) sebagai menu pendamping minuman seperti kopi dan teh. Penggunaan bahan-bahan lokal dan teknik pengolahan tradisional menjadi fokus dalam pembuatan jaja Bali di restoran ini. Dalam pembuatan jaja Bali ini konsep *green practice* sudah dilaksanakan akan tetapi belum maksimal. Misalnya pada *green action* Restoran Garden Terrace sudah menggunakan lampu LED untuk penghematan energi listrik, sensor air sudah digunakan untuk penghematan, air limbah juga sudah melalui penyulingan untuk dimanfaatkan menyiram tanaman, menggunakan bahan pewarna yang di ambil dari keun untuk mengurangi pengeluaran biaya pembelian. Akan tetapi daur ulang penggunaan ranting-ranting kering sebagai bahan bakar untuk memasak *Jaja Bali*(laklak) belum dilaksanakan karena atap *Restoran Garden Terrace* terbuat dari alang-alang dan juga hiasanya kebanyakan memakai kayu yang mudah terbakar maka dari itu memasak di hadapan tamu (*live cooking*) masih menggunakan gas elpiji sebagai bahan bakar. *Green food* yang sudah dilaksanakan seperti penggunaan bahan organik, penggunaan bahan lokal Bali dan juga hasil dari kebun hotel yang di tanam di lingkungan hotel dan nutrisi dari makanan. Sedangkan untuk *green donation* pihak Restoran Garden Terrace sudah memberikan edukasi kepada setiap tamu yang menginap di Komaneka Resort Ubud ketika mereka berkunjung ke Restoran Garden Terrace. Pelaksanaan *Green donation* dari Restoran Garden Terrace yang di lakukan adalah mengumpulkan sisa-sisa makanan dari tamu yang akan diambil oleh masyarakat sekitar yang sudah di tunjuk oleh perusahaan untuk di jadikan makanan ternak dan juga dari tukang kebun mengumpulkan bekas potongan tanam-tanaman yang akan di jadikan pupuk kompos oleh bang sampah desa setempat.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis tertarik untuk melakukan kajian lebih mendalam mengenai implementasi *green practice*, khususnya dalam pembuatan jaja Bali di Restoran Garden Terrace Komaneka Resort Ubud sebagai upaya mendukung konsep *green hotel*.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimanakah implementasi *green practice* dalam pembuatan jaja Bali di Restoran *Garden Terrace Komaneka Resort Ubud* ?
2. Bagaimanakah implementasi *green practice* dalam pembuatan jaja Bali di Restoran *Garden Terrace Komaneka Resort Ubud* untuk mendukung konsep *green hotel*?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut dapat diketahui bahwa tujuan penelitian ini ialah sebagai berikut:

1. Untuk menganalisis implementasi *green practice* dalam pembuatan jaja Bali di Restoran Garden Terrace Komaneka Resort Ubud
2. Untuk menganalisis implementasi *green practice* dalam pembuatan jaja Bali untuk mendukung konsep *green hotel* di Restoran Garden Terrace Komaneka

Resort Ubud

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan latar belakang, rumusan masalah dan tujuan penelitian di atas, maka penelitian ini dapat dibagi menjadi 2 (dua) yaitu:

Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat dalam pengembangan ilmu pengetahuan pada perusahaan yang bertujuan untuk mengetahui implementasi

green practice dalam pembuatan jaja Bali untuk mendukung konsep *green hotel* di Restoran Garden Terrace Komaneka Resort Ubud

Manfaat Praktis

a. Manfaat bagi Politeknik Negeri Bali

Penelitian ini diyakini dapat menjadi bahan referensi bagi mahasiswa Politeknik Negeri Bali yang melakukan penelitian tambahan tentang implementasi *green practice* dalam pembuatan jaja Bali untuk mendukung konsep *green hotel* di Restoran Garden Terrace Komaneka Resort Ubud

b. Manfaat bagi Perusahaan

Diharapkan usulan penelitian ini juga dapat menjadi bahan pertimbangan dan masukan bagi seluruh staf tentang pentingnya implementasi *green practice* dalam pembuatan jaja Bali untuk mendukung konsep *green hotel* di Restoran *Garden Terrace* Komaneka Resort Ubud

c. Manfaat bagi Penulis

Penelitian ini merupakan salah satu syarat bagi mahasiswa untuk menyelesaikan studi Sarjana Terapan di Politeknik Negeri Bali dan diharapkan dapat menjadi bahan perbandingan dan implementasi di lapangan dengan bekal kartu dan praktek yang diwarnai dengan empiris teori dan praktek yang diperoleh pada kampus.

1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian

Ruang lingkup penelitian meliputi “Implementasi *Green practice* dalam pembuatan jaja Bali untuk mendukung konsep *green hotel* di Restoran Garden Terrace Komaneka Resort Ubud” Variabel yang digunakan dalam penelitian ini

terdiri dari *Green Practice* dan *Green Hotel*. Penelitian ini berfokus pada penerapan yang dilakukan oleh *Food and Beverage Product* dalam pembuatan jaja Bali di Restoran Garden Terrace Komaneka Resort Ubud.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah diuraikan, maka kesimpulan yang ingin penulis dapatkan, antara lain :

Implementasi green practice dalam pembuatan jaja Bali di Restoran Garden Terrace Komaneka Resort Ubud telah dilakukan dengan baik, mencakup aspek green action, green food, dan green donation. Restoran telah menerapkan efisiensi energi, penggunaan produk ramah lingkungan, dan pencegahan polusi sebagai bagian dari green action. Dalam aspek green food, restoran memanfaatkan bahan makanan organik, lokal, musiman, serta pewarna alami dalam pembuatan jaja Bali. Meskipun ada keterbatasan dalam penggunaan tungku tradisional, restoran telah beradaptasi dengan menggunakan kompor gas sebagai alternatif yang lebih aman. Selain itu, restoran juga melakukan praktik green donation dengan menyumbangkan sisa makanan sebagai pakan ternak dan potongan sayuran untuk pupuk kompos. Namun, masih terdapat ruang untuk peningkatan, terutama dalam hal penggunaan tungku tradisional yang lebih ramah lingkungan dan sesuai dengan konsep green practice.

Implementasi green practice dalam pembuatan jaja Bali di Restoran Garden Terrace Komaneka Resort Ubud telah memberikan kontribusi yang signifikan dalam mendukung konsep green hotel. Berbagai praktik ramah lingkungan yang diterapkan di restoran ini sejalan dengan indikator-indikator green hotel, seperti reduce consumption, green product & service, recyclables, dan energy saving. Upaya efisiensi energi, penggunaan bahan makanan organik dan lokal, serta

pengelolaan sampah yang efektif di restoran secara langsung mendukung operasional hotel yang lebih ramah lingkungan. Selain itu, inisiatif green donation yang dilakukan restoran juga memberikan manfaat sosial dan lingkungan bagi masyarakat sekitar. Dengan terus memperkuat komitmen dan inovasi dalam penerapan green practice, Restoran Garden Terrace dapat menjadi model yang inspiratif bagi industri perhotelan dalam mewujudkan konsep green hotel yang komprehensif dan berkelanjutan.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian dapat disarankan restoran untuk mengembangkan alternatif tungku tradisional yang lebih aman dan ramah lingkungan, sambil meningkatkan edukasi dan keterlibatan staf dalam implementasi green practice. Hal ini dapat dicapai melalui kolaborasi dengan ahli kuliner tradisional dan penerapan teknologi inovatif untuk tungku, serta program pelatihan komprehensif bagi staf mengenai penggunaan bahan organik lokal, pengelolaan sampah efektif, dan penghematan energi. Dengan pendekatan holistik ini, restoran dapat memperkuat komitmennya terhadap praktik ramah lingkungan sambil mempertahankan kualitas dan autentisitas hidangan.

Saran penelitian selanjutnya untuk mengkaji potensi penggunaan energi terbaru dalam operasional restoran, seperti panel surya atau sistem biogas dari limbah organik. Studi ini dapat menganalisis kelayakan teknis dan ekonomi dari penerapan teknologi tersebut, serta dampaknya terhadap pengurangan jejak karbon restoran dalam jangka panjang.

DAFTAR PUSTAKA

- Adlini, M. N., Dinda, A. H., Yulinda, S., Chotimah, O., & Merliyana, S. J. (2022). Metode Penelitian Kualitatif Studi Pustaka. *Edumaspul: Jurnal Pendidikan*, 6(1), 974–980. <https://doi.org/10.33487/edumaspul.v6i1.3394>
- Cherry, D. S., & Cairns, J. (1982). Biological monitoring part V-Preference and avoidance studies. *Water Research*, 16(3), 263–301. [https://doi.org/10.1016/0043-1354\(82\)90189-0](https://doi.org/10.1016/0043-1354(82)90189-0)
- Hernita Ulfatihah. (2020). Implementasi Tabungan Baitullah Ib Hasanah Dan Variasi Akad Pada Pt. Bni Syariah Kantor Cabang Pekanbaru. In *Skripsi* (Issue 201310200311137).
- Iskandar Yahya Arulampalam Kunaraj P.Chelvanathan, A. A. A. B. (2023). No 主観的健康感を中心とした在宅高齢者における健康関連指標に関する共分散構造分析Title. *Journal of Engineering Research*.
- Kaiser, F. G., & Wilson, M. (2004). Goal-directed Conservation Behavior: The Specific Composition of a General Performance', Personality and Individual Differences. *Personality and Individual Differences*, 36(7), 1531–1544. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.paid.2003.06.003>
- Leonardo, A., Utomo, S. L., Thio, S., Siaputra, H., Perhotelan, M., Kristen, U., & Surabaya, P. (2021). Green practices di restoran-restoran yang ada di Surabaya. *Jurnal Perilaku Dan Strategi Bisnis*, 9(2), 99–109. <https://publication.petra.ac.id/index.php/manajemen-perhotelan/article/view/2422>
- Nugraha, A. S. (2016). *Alfian Setya Nugraha*.
- Nuvitasari, A., Citra Y, N., & Martiana, N. (2019). Implementasi SAK EMKM Sebagai Dasar Penyusunan Laporan Keuangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM). *International Journal of Social Science and Business*, 3(3), 341. <https://doi.org/10.23887/ijssb.v3i3.21144>
- Pranata, I., Sutarma, I., & Wendri, I. (2022). Penerapan Green Practice Terhadap Green Consumer Behavior pada Ancak Restaurant di Mercure Bali Legian. *Repository Politeknik Negeri Bali*, 328, 1–8. <http://repository.pnb.ac.id/1486/>
- Purwanto, N. (2019). Variabel Dalam Penelitian Pendidikan. *Jurnal Teknodik*, 6115, 196–215. <https://doi.org/10.32550/teknodik.v0i0.554>
- Pury, R. I. M. R., & Salman, A. (2022). Hygine Dan Sanitasi Di Area Kitchen Holiday Inn Bandung Pasteur Pada Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Pariwisata Vokasi*, 3(1), 56–66. <https://jurnal.akparnhi.ac.id/jpv>
- Rasnawati, Syaifuddin, & Fajriansi, A. (2023). Hubungan Antara Pengetahuan Dan Sikap Dengan Kontrol Diet Rendah Garam Pada Penderita Hipertensi. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa & Penelitian Keperawatan (JIMPK)*, Vol. 3(No. 4), 151–158.

- Schedule, I., Travel, O. F., Expenses, O., Hancock, A. D., Formation, A. F., Armstrong, N., Le, F., Faso, B., Le, F., On, F., Le, L. L. L. P. L., Kone, I., Ou, I., Laquelle, I., Quelle, T., Scheme, N. G., Pizer, W. A., Weintraub, S., Formation, A. F., ... Gh, E. (2022). No 主観的健康感を中心とした在宅高齢者における健康関連指標に関する共分散構造分析Title. *Journal of Economic Perspectives*, 2(1), 1–4. <http://www.ifpri.org/themes/gssp/gssp.htm><http://files/171/Cardon-2008-Coaching-d'équipe.pdf><http://journal.um-surabaya.ac.id/index.php/JKM/article/view/2203><http://mpoc.org.my/malaysian-palm-oil-industry/><https://doi.org/10.1080/23322039.2017>
- Widhiawati, I. A. R., Ciawi, Y., & Laksmana, I. D. G. M. (2018). Evaluasi Penerapan Manajemen Eco Hotel di Grand Nikko Bali. *Jurnal Ilmiah Teknik Sipil*, 2, 58–63. <https://doi.org/10.24843/JITS.2018.v22.i01.p08>
- Yos, W., Syah, F., & Ripai, A. (2022). Implementasi Manajemen Perpustakaan di MTS Negeri 3 Kabupaten Cirebon. *Journal Jiem of Islamic Education Management*, 6(1), 90–103. <https://repository.syekhnurjati.ac.id/8762/>